

# Gemüsecurry mit Reis

von Dominik Pfeiffer

Mengen für 217 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz, Kreuzkümel

19.5 kg Langkornreis	Mit der 1,5-fachen Menge gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, 2 min sprudelnd kochen lassen, danach abgedeckt 15 min ziehen lassen
3.26 Liter Öl	in eine große Pfanne geben
21.7 kg Zwiebel	in kleine Würfel schneiden und im Öl anbraten
326 g Ingwer	reiben oder in kleine Würfelschnitten und zusammen mit den Zwiebeln in Öl anbraten
48.8 kg Paprika	in kleine Würfel schneiden und nach 5 min zu den Zwiebeln geben
10.9 kg Zucchini (g)	/Zucchini würfeln und zu der Paprika geben
326 g Curry	und Salz und Pfeffer zum würzen hinzugeben
1.63 kg Tomatenmark	ebenfalls dazugeben und köcheln lassen
760 g Mehl	Mehl in einem Becher mit etwa 50ml kaltem Wasser klumpenfrei vermischen und mit der Soße einmal aufkochen.
16.3 Liter Bouillon (flüssig)	Gemüse mit der Brühe ablöschen.
13 Liter Kokosmilch	Für die Cremigkeit am Ende zugeben